

MANUEL D'INSTRUCCIONS

TRÉMIE DIVISEUSE
MODEL: TP150

Nº TP76 044 11 09



Mérand Mécapâte Z.I. de la Turbanière. Brécé - BP 93329
35 533 Noyal-sur-Vilaine. FRANCE Web: www.merand.fr

INDICE

0. DECLARATION "CE" DE CONFORMITÉ
(SELON LA NORMATIVE 89/392/CEE, ANEX II SUB A)

Mérand Mécapâte, SAS
Z.I. de la Turbanière. Brécé - BP 93329
35 533 Noyal sur Vilaine.FRANCE

NOUS DÉCLARONS sous notre responsabilité que la machine:

TRÉMIE DIVISEUSE

MARQUE: TECNOTRADE
TYPE: TP150
Nº SERIE: TP76 044 1109
ANNÉE DE CONSTRUTION: 2009

Il s'adapte aux normes harmonisées ou les documents normatifs:

EN-292-1 Sécurité des machines. Concepts basiques, des principes généraux pour le dessin.
EN-292-2 Sécurité des machines. Concepts basiques, des principes généraux pour le dessin.
EN-60204/1 Équipament électrique des machines industrielles.
EN-418 Securité des machines: Équipament d'arrêt d'urgence.

Aspects fonctionnels. Principes pour le dessin.

Et est conforme aux conditions requises essentielles des Comités directeurs :

89/392/CEE du "Securité des machines"
91/368/CEE du "Securité des machines" (modification)
93/44/CEE du "Securité des machines" (modification)
93/68/CEE du "Marqué CE" (modification)
73/23/CEE du "Securité du matériel électrique"

Noyal sur vilaine, a 20 du Novembre du 2009

Signé:

1. DECLARATION DECLARATION INSTRUCTIONS POUR LE MISE A SERVICE ET MANTENANCE DU:

TRÉMIE DIVISEUSE MOD. TP150

NOTE IMPORTANTE : LIRE CE MANUEL AVANT DE METTRE LA MACHINE À SERVICE. CONSERVER POUR DES USAGES FUTURS.

1.1. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONS OUVERTE(Longeur x Large x haut)	0,8×0,9×2 m
HAUT DU TRAVAIL	745/1000 mm
CAPACITÉ MAXIME TRÉMIE	150 l
TENSION DU ALIMENTATIÓN	220V +GND
INTENSITÉ NOMINAL	6,5 A
PUISSANCE TOTAL	1,5 kW
TEMPÉRATURE SERVICE	+5 a +40ºC
TEMPÉRATURE DU STOCKAGE	-25 a +55ºC
DEGRÉ D'HUMIDITÉ ADMISSIBLE	30% a 95%
NIVEAU AUDITIF	<70 dB



Le machine est designée et construite pour le production des pâtons de pâte, et le décharge sur le bac.

La machine est composée des groupes suivants:(figure 1)

TRÉMIE DIVISEUSE DE PÂTE
TABLEAUX ELÉCTRIQUE
CÂBLE SECURITÉ

figure 1

2. INSTALLATION ET STOCKAGE DE LA MACHINE

2.1. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

L'installation et une mise dans un service de la machine sera effectuée par le service technique de **Mérand-Mecapâte** ou par un personnel autorisé.

Situer la machine parfaitement alignée et nivelée.

La connexion électrique générale de la machine sera faite dans le relier disposé depuis telle fin dans le bôite électrique marqué GND N avec un tuyau d'arrosage de 3 x 2.5mm.

Pour plus de détails voir un schéma électrique.

2.2. STOCKAGE DE LA MACHINE

Au cas où avoir à rester la machine hors d'usage durant le temps prolongé est importante observer les recommandations suivantes :

- Nettoyer parfaitement la machine de restes de masse ou de farine.
- Garder dans un endroit sans humidité et des températures extrêmes.
- Couvrir la machine d'un tissu ó un plastique pour la protéger de la poussière et la saleté.

Déconnecter l'alimentation électrique.



3. RÉGULATION ET AJUSTEMENTS MÉCANIQUES

La machine vient ajustée de fabrique ou dans sa mise en service par le personnel technique. Cependant existent quelques ajustements qui peuvent être effectués par la suite s'ils varieront les conditions d'usage. Ensuite les dits ajustements le groupe sont détaillés à un groupe.

.

3.1. TRÉMIE DIVISEUSE

3.1.1. CENTRÉ DU LES PELLES DES L'ÉTOILES DE COUPURE

Dans de rares occasions les pelles coupeuses de la trémie porcionadora desalinean, dans ce cas la masse ne se couperait pas ou la coupure serait défectueuse. Pour résoudre ce problème les couvercles extérieurs de la trémie doivent se retirer. Ainsi les pignons des pelles resteront au découvert et pourront correctement faire partie dans sa position.

Le processus est le suivant : il se relâchera l'un des bujes autobloquants qui ils soutiennent les pelles, en dévissant toutes les vis qui le fixent, jusqu'à ce que l'axe de la pelle coupeuse roule librement alors se mouvra la pelle jusqu'à ce que je suis resté dans une position symétrique à celle-là de l'autre côté c'est-à-dire en faisant que les deux couperets restent affrontés comme se montre dans le figure 2. Recommencer à visser le buje, en essayant de ne pas tourner à desalinear les pelles, et de nouvellement placer les couvercles.

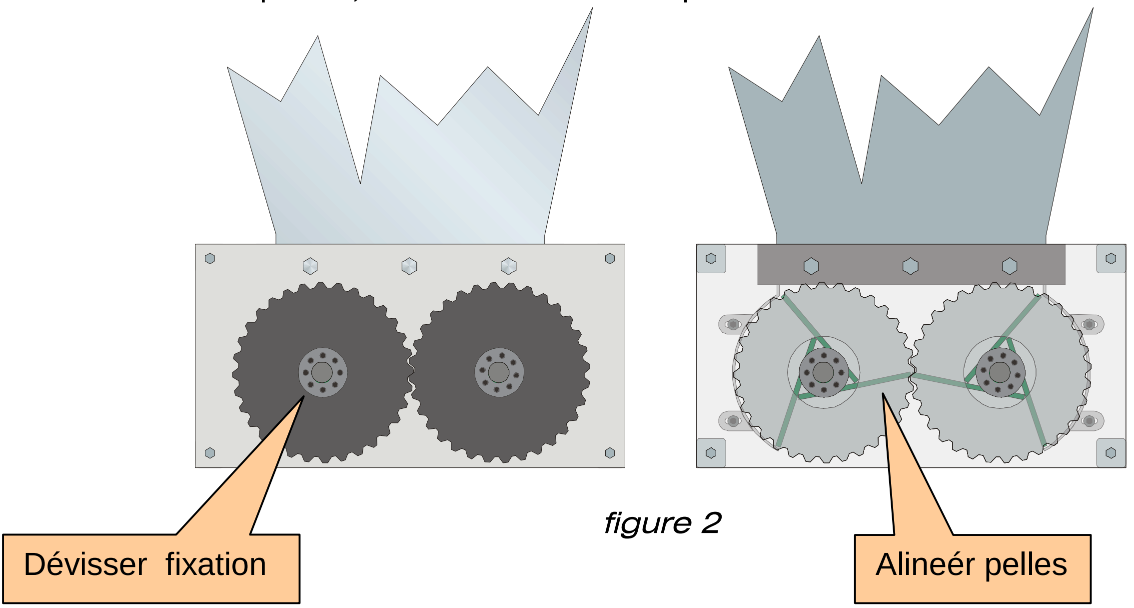


figure 2

3.1.2. GRADUATION DETECTEUR PELLES DE COUPURE

Le parcours des pelles coupeuses est contrôlé par un détecteur magnétique situé dans la partie postérieure de la machine, cela détecte quelques vis ferromagnéticos des coteaux à un tapeta en aluminium fixé à l'axe tracteur des pelles il (figure 3). Si les pelles ne s'arrêtaient pas après la coupure, il faudra ajuster le détecteur en le rapprochant des vis jusqu'à ce que la détection recommence à être correcte

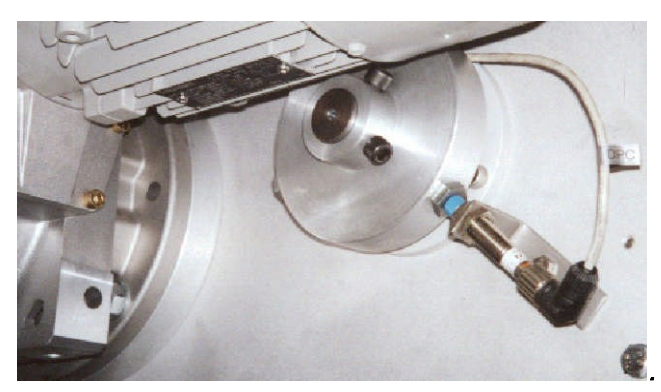


figure 3

3.1.3. MICRORUPTEUR SUPÉRIEUR DE SÛRETÉ

Dans la partie supérieure de la trémie sous-multiple se trouve un câble de couleur rouge qui est branchée sur un micro de sécurité; quand une pression est faite sur le dit câble le micro se décharge et l'alimentation électrique de la machine se coupe. Pour recommencer à mettre la machine à un service, il faut tirer du bouton jaune du microrrupteur et réarmer la machine (figure 4).

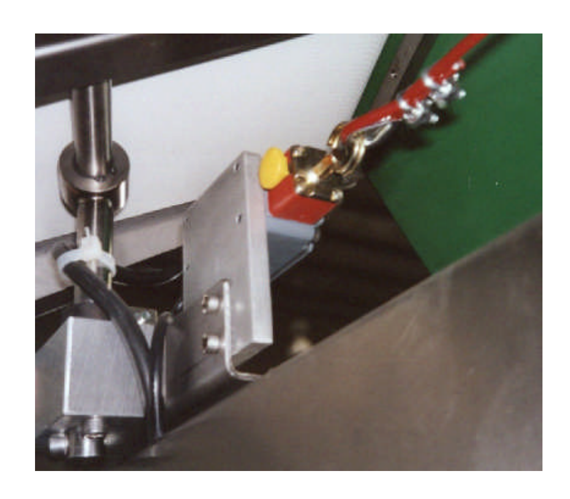


figure 4

4. UTILISATION DE LA MACHINE

4.1. DESCRIPTION DES COMMANDEMENTS

Pour la mise à tension de la machine il est nécessaire d'actionner l'interrupteur principal 1 (Figure 6) situé dans le tableau de bord dans le latéral de la machine. Le bouton de réarmement 2 (figure 6) s'éclairera alors, quand la machine a appuyé de cela elle est disposée pour fonctionner.

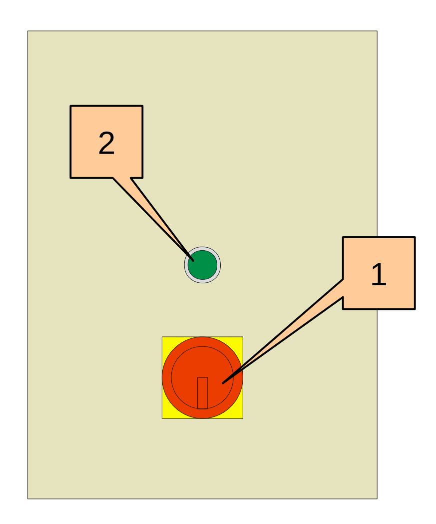


figure 6

Le maniement de la machine est effectué depuis la partie frontale de la trémie et au moyen des deux boutons prêts à tel effet.

4.2. MODE D'EMPLOI

Pour utiliser correctement la machine suivre les pas suivants :

- Après avoir rempli la trémie de masse, après avoir introduit, au moyen de la guide prête à tel effet, le petit tonneau qui désire se remplir. On a installé un micro-interrupteur de sécurité, au cas où le petit tonneau n'était pas dans son endroit ou était mauvais placée, la machine ne fonctionnerait pas.

- Avec le bac préparé et la trémie il est plein de pâte, actionner les deux boutons de la partie frontale de la machine et cela effectuera une portion qui tombera à l'intérieur du le bac.

- Substituer le bac et répéter la même opération jusqu'à ce que la pâte contenue dans la trémie finissez.

5. PROPRETÉ ET MAINTENANCE

5.1. PROPRETÉ DE LA MACHINE

Après chaque usage ó, après avoir fini la journée, les opérations suivantes de propreté devront être effectuées :

1. Retirer de la machine et nettoyer tous les accessoires usés : des axes coupeurs, une matrice de coupure, etc.. ... les dits accessoires peuvent se laver avec eau et savon non toxique devant soigneusement être séché une fois propres.

2. Aspirer ó souffler tous les restes de la farine qu'ils étaient dans la machine.

3. Retirar cualquier resto de masa que se encontrara encima la mesa ó en algún rincón.

4. Nettoyer les bandes des transporteuses, d'abord avec une brosse pour retirer le sucre et la farine, tout de suite avec un chiffon humide et un savon neutre non toxique. Faire avancer les toiles à voile pour les nettoyer dans tout son parcours et pour nettoyer au-dessous de la toile à voile.

5. Pour la propreté des tables et autres éléments de la structure dans inoxydable on recommande d'utiliser un produit spécifique pour la propreté en acier inoxydable.

6. Périodiquement aspirer ó souffler la farine et la poussière qui pouvait s'être introduite au carré électrique.

6. ÉLÉMENTS DE SÛRETÉ

La machine dispose des couvercles fixes qui protègent les éléments mobiles, les transmissions, les courroies, les moteurs, le carré électrique, et autres éléments qui pouvaient impliquer un risque et dont la manipulation n'est pas nécessaire pour l'usage habituel de la machine.

Ces couvercles sont fixés par des vis Allen en étant nécessaire une clef adéquate pour pouvoir les démonter. Cette opération pourra seulement effectuer un personnel qualifié pour les opérations de maintien et de réparation, et toujours avec la machine arrêtée et déconnectée.

De la même manière il reste formellement défendu de mettre la machine à une marche sans les couvercles placés et fixés avec ses vis.

IMPORTANT: La Trémie dispose d'un câble de sécurité. Cette défense dispose d'un micro-interrupteur électrique que la mise en place de la machine empêche s'il est ouvert, et ils provoquent l'arrêt au cas où être ouvert par la machine dans une marche. Dans ces cas, après essayer de réarmer la machine cela, il recommencera à s'arrêter, en étant nécessaire désactiver l'assurance du micro-interrupteur pour pouvoir réarmer.

IMPORTANT : Surveiller qu'il n'y a pas d'objet : les Outils, les chiffons, des brosses, etc. .... au-dessus des bandes avant de les mettre en place.

0.

7. RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA SÛRETÉ D'ACCOMPLISSEMENT OBLIGATOIRE

Les lieux avec plus un risque de la machine sont signalisés par ses pictogrammes correspondants.

1- Le trémie diviseuse a été construit pour la formation de produits variés de masse de pain hydraté et d'autres masses de boulangerie. Tout autre usage est défendu. Les accidents qui résultent d'une utilisation non prévue par le constructeur il ne sont pas imputables à même, en étant à un compte et un risque de l'usager.

2 La machine a été prévue pour être utilisé par des personnes adultes et instruites par un personnel qualifié. Son usage est défendu ó une manipulation par des mineurs.

3- L'usage, un maintien et une réparation de la machine sera faite selon l'indiqué dans ce manuel. Toute intervention non décrite dans le même devra être autorisée par **Mérand-Mêcapâte.**

4- Les travaux la partie électrique de la machine seront seulement effectués par un personnel qualifié et en respectant les normes de sécurité établies.

5-Le retirée des enveloppants fixes sera seulement faite par un personnel qualifié et toujours avec la machine hors service, ayant à être placés avant de la mettre en place.

6- Les dispositifs de sécurité ne doivent pas être modifiés ó annulés une mécanique ni électriquement.

7- Ne pas mettre les mains sous les protections ne pas introduire sous aucun concept de partie du corps dans la trémie diviseuse.

8- Des travaux de maintien seront faits par la machine déconnectée

9-N'inporte de quel pièce avariée sera seulement substituée par un rechange original.

10-Il est totalement défendu réaliser n'importe quelle modification mécanique, électrique ó dans le logiciel sans le consentement du **Mérand-Mêcapâte** décline toute responsabilité sur n'importe quelle situation provoquée par le non accomplissement de certaine quelqu'une des recommandations antérieures..

8. SCHÉMA ÉLECTRIQUE

220V
L
N
IG
ICP
L1
N1
L2
N2
N
L
RL1
14
24
11
21
N
L
220 V
OMRON
S8VS-03024
24 VDC
-V +V
24 V
SD
STF
STR
N
L1
U
V
W
I - 1
MITSUBISHI S500
FR-S520SE-0.4-EC
M 3~
CUTTING
MOTOR
EMERGENCIA
5
6
7
8
13
23
T31
T11
T12
A1
OMRON
G9SB-2002-C
T21
T22
A2
14
24
T32
1
REARME
2
RL1
31
32
3
A1
RL1
A2
14
SEGURIDAD TOLVA
15
4
0 V
POS.CORTADOR
10
4
9
DET.CUBETA
11
PULSADOR-A
12
PULSADOR-B
13
- + COM I0 I1 I2 I3 I4 I5
OMRON
zen 10C2DR-D-V2
12-24 VDC
4W
Q0 Q1 Q2 Q3